

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA:

Odnowienie parku maszyn i urządzeń – Karczma „Mazowsze”

SPRZĘT GASTRONOMICZNY

LP.	OPIS SPRZĘTU KUCHENNEGO	ILOŚĆ	WYMIARY PODANE W MM.			ZASILANIE ELEKTRYCZNE (V/kW)	
			SZER.	GLĘB.	WYS.	[kW]	[V]
1	Szafa chłodnicza poj. 400 l. Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej w kolorze białym, wewnątrz z tworzywa ABS. Chłodzenie statyczne. Cyfrowy termostat. Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury. Samozamykające się drzwi, standardowo zamykane na klucz. Zakres temperatury: 0/8°C. Półki: 4	2	600	701	1875	0,16	230
2	Zmywarka podblatowa do szkła i naczyń z podwójnymi ściankami obudowy Sterowania manualne. Obudowa ze stali AISI 304. Dwa programy mycia 120/180°C., z systemem wyparzania w temp. +85°C. Wyposażona w: dozownik detergentu, wbudowany dozownik nablyszczacza, wbudowany mikrowyłącznik drzwi, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. Maksymalna wysokość mytych naczyń: szkła 320 / talerzy 345 mm.	3	590	600	850	5,15	400
3	Zmywarka podblatowa wykonana ze stali nierdzewnej z podwójnymi ściankami obudowy. Wyposażenie i funkcje: dwuwarstwowe drzwi uchylne z przeciwcieżarem, elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej w komorze i bojlerze, wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi, termostat bezpieczeństwa, mechaniczne sterowanie, cykl mycia 90, 120, 180st.C, elektroniczny panelsterowania, termostatyczny system napełniania, płukanie z funkcją termostatu, możliwość pracy urządzenia w systemie jedno i trzyczasowym, podwójny filtr do tacy ze stali nierdzewnej w zbiorniku, wbudowana pompa wspomagająca płukanie, wbudowane dozowniki detergentów, 2 kosze w tym jeden na talerze i dwa pojemniki na sztućce.	1	600	610	850	6,65	400
4	Kuchenka indukcyjna podwójna, nastawna. Obudowa ze stali nierdzewnej. 2 pola grzewcze: pole przednie maks. 5000 W; pole tylne maks. 3500 W, Wyposażenie: elektroniczna ochrona przed przegrzaniem. Regulowane metalowe nożyki i wyjmowany filtr powietrza, odpowiednia dla garnków i patelni o średnicy dna ø140-280 mm.	3				7	400
5	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1 GN, elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany manualnie. Wyposażenie i funkcje: Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED), sonda temperaturowa, Wyświetlacz o przekątnej minimum 3,5 cala, pokrętko z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów, posiadający paski diodowe do sygnalizowania stanu temperatury, zegara do odliczania i temperatury sondy, funkcja szybkiego schładzania komory przy pomocy wentylatorów, automatyczne przywracanie cyklu gotowania po awarii zasilania, funkcja szybkiego schładzania komory przy pomocy natryskiwania wody, ręczne nawilżanie komory, programator do gotowych receptur, program do odgrzewania potraw na talerzu i blasze, tryb programowania z możliwością zapisania programów pieczenia w sekwencji automatycznej z możliwością przypisania nazwy i specjalnej ikony pieczenia ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C., system do pomiaru i regulowania wilgotności, system do szybkiego osuszania komory pieczenia, dwie prędkości wentylatora, gniazdo USB, wyświetlacz LCD, sonda wielopunktowa.	1	875	650	705	8,25	400
6	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN elektryczny. Wyposażenie i funkcje: System zarządzania atmosferą poprzez czujnik wilgoci, sonda umożliwiająca pomiar temperatury w potrawie, system zewnętrzny zapewniający dostawę świeżej pary, system automatycznego planowania opróżniania kotła, turbina dwukierunkowa (minimum 5 prędkości), system automatycznego czyszczenia komory gotowania, posiadający minimum 5 poziomów czyszczenia, system automatyczny do ciągłego przeliczania temperatury, wilgotności, prędkości powietrza w	1	852	797	1055	18,7	400

	celu zoptymalizowania ugotowania potrawy z możliwością stopnia modyfikacji podczas pracy pieca.						
7	Szafa mroźnicza jednodrzwiowa poj 550l, ze stali nierdzewnej (AISI-340) izolowana termicznie poliuretanem o gęstości 40kg/m3 (grubość warstwy 60mm.) Wposażenie i funkcje: przewodnice wewnętrzne umożliwiające montaż półek (minimum 20 poziomów), wymuszony obieg systemu chłodzenia z hermetycznie zabezpieczonym kompresorem, numeryczny wyświetlacz, samozamykający system otwartych drzwi, wyjmowane półki epoksydowe, nogi stalowe z możliwością regulacji, temperatura pracy od 0-8st.C, oraz od -18 do -22st.C (szafy mroźnicze) wewnętrzne oświetlenie LED, zamek w drzwiach.	2	705	900	2085	0,25	230
8	Komora chłodnicza z agregatem zewnętrznym z podłogą na profilu U, malowana , panel o grubości 80mm. Wposażenie i funkcje: drzwi skrzydłowe 900x2000mm z zamkiem umożliwiającym wyjście nawet przy zamkniętych	1	3600	1700	2100	2,5	230
	drzwiach na klucz, oświetlenie wewnętrzne z czujnikiem ruchu, wykończenie wewnątrz profilem 700 PCV w kolorze białym, agregat w obudowie z rurami do 15m. I z opcją zimową.						
9	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń z odzyskiem ciepła. Wposażenie i funkcje: ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej (AISI -304), wydajność minimum 60 koszy/godz., elektroniczny panel sterowania ze wskaźnikiem temperatury zbiornika myjącego i płuczącego, minimum 3 programy mycia 55, 75, 120st.C, dwie pompy myjące + pompa spustowa, pompa wspomagająca płukanie, wytłaczana komora mycia, wbudowane dozowniki detergentów, kosz uniwersalny, kosz na naczynia, 2 pojemniki na sztućce	1	720	735	2095	9,9	400
10	Stół chłodniczy 2 moduły po 2 szuflady, poj. 280 l. Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 Wposażenie i funkcje: chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy, grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10) cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat. Agregat chłodniczy wewnętrzny, automatyczne odparowanie skroplin, samozamykające się drzwi, profilowany uchwyt do otwierania drzwi. 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji. Rant 40 mm. zakres temp. - 2/+10°C. Półki: 2+2 x GN 1/1	1	1360	700	850	0,25	230
11	Stół chłodniczy 440l. z agregatem z boku, 3 moduły szuflad na GN1/1, rant z tyłu Wposażenie i funkcje: filtr przeciwpyłkowy, grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10) cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat. Agregat chłodniczy zewnętrzny, automatyczne odparowanie skroplin, samozamykające się drzwi, profilowany uchwyt do otwierania drzwi. 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji, zakres temp. -2/+10°C	1	1792	700	850	0,33	230
12	Stół chłodniczy 170l. 2 moduły po 2 szuflady na GN1/1 rant z tyłu i po lewej Wposażenie i funkcje: filtr przeciwpyłkowy, grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10) cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat. Agregat chłodniczy zewnętrzny, automatyczne odparowanie skroplin, samozamykające się drzwi, profilowany uchwyt do otwierania drzwi. 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji, zakres temp. -2/+10°C	1	915	700	850	0,30	230
13	Okap wyciągowy przyścienny ze stali nierdzewnej z filtrami i oświetleniem LED	1	1300	800	450	0,10	230
14	Okap wyciągowy przyścienny ze stali nierdzewnej z filtrami i oświetleniem	1	1000	1150	450	0,20	230
15	Okap wyciągowy centralny ze stali nierdzewnej z filtrami i oświetleniem LED złożony z 2 segmentów	1	2100	2100	450	0,50	230
16	Zmiękcacz automatyczny do wody. Parametry i funkcje: Panel sterowania, wydajność dla 10°dH - 1600 l. 4 tryby regeneracji: objętościowy-opóźniony, objętościowy-natychmiastowy, inteligentny-opóźniony, inteligentny-natychmiastowy. zbiornik regeneracyjny: 10 kg. automatyczny objętościowy proces regeneracji złoza, po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoza,	3	210	375	500	0,02	230
17	Steryliizator do jaj, poj. 30 jaj, ze stali nierdzewnej.	1				0,1	230
18	Obieraczka do ziemniaków z wodoodpornym panelem sterującym. Parametry i funkcje: Wsad 20kg, wydajność: 400-480 kg/h. dolna część komory talerza pokryta materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF), obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw, przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu, wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek, współczynnik szczelności: IP65, timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej.	1	433	635	735	0,55	400
19	Lampa owadobójcza UV Wposażenie i funkcje: taśmą klejącą, zasięg działania do 120 M², obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie, 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem	3				0,10	230

20	Pakowarka próżniowa, obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej Parametry i funkcje: Wymiary komory: 430x415x(H)180 mm, dł. listwy grzewczej 420 mm. Pompa o wydajności 15m ³ /h., obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, bezprzewodowa listwa grzewczą, listwy grzewcze wyposażone w zakrzywione grzałki, czujnik kontrolujący parametry próżni, program odsysania etapami funkcja marynowania produktów.	1	484	529	448	0,55	230
21	Kuter emulgator. Wyposażenie i funkcje: Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej 8-litrowy z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników, system bezpieczeństwa, mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża, dodatkowy nóż ząbkowany, elektroniczny panel graficzny, funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu, minimum 10 prędkości obrotu noża, funkcja obrotów wstecznych, graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości oraz liczby obrotów na minutę, możliwość ustawienia czasu pracy.	1				1,5	230
22	Stół mroźniczy z agregatem na dole, 170l. 2 moduły po 2 szuflady na GN1/1 rant z tyłu Wyposażenie i funkcje: filtr przeciwpyłkowy, grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10) cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat. Agregat chłodniczy zwewnętrzny, automatyczne odparowanie skroplin, samozamykające się drzwi, profilowany uchwyt do otwierania drzwi. 4 nieodkręcane noży ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji, zakres temp. -18/-20°C	1	955	700	850	0,53	230
23	Szatkowica warzyw wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażenie i funkcje: Elektroniczny panel sterowania, podajnik na warzywa (minimum 130 cm ²), boczne wyjście dla pokrojonych warzyw, wydajność od 150-450 kg/godz. Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami.	1				0,55	230
24	Frytownica 2-komorowa elektryczna, na szafce zamkniętej. Poj. 2X7l. Wyposażenie i funkcje: Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, termostat, zewnętrzny kran do spuszczenia oleju, system odprowadzania zużytego oleju ze zbiornikiem ze stali nierdzewnej i z filtrem, blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304, dno ze stali nierdzewnej, regulator temperatury od 105 do 185 °C., „zimna strefa”, podnoszone grzałki tłoczone i w całości spawane zbiorniki, zdejmowane dno, sterowanie, zawór spustowy oraz pojemnik na olej w szafce zamkniętej, kosz na każdą komorę w zestawie.	1	400	730	850	10,5	400
25	Salamander elektryczny w obudowie ze stali nierdzewnej. Wyposażenie i funkcje: termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna, możliwość dopasowania wysokości za pomocą systemu do podnoszenia, wysuwany pojemnik na tłuszcz 440×320 mm	1	480	520	530	2,80	230
26	Trzon 6-palnikowy gazowy, nastawny. Wyposażenie i funkcje: blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10. Palniki o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim), każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę, możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła, pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce.	1	1100	730	250		
27	Stół grzewczy przelotowy, szafka z blokiem 2 szuflad perforowanych neutralnych, podstawa z szafką i koszem na śmieci, na podstawach przykręcany blat z rantem z lewej i prawej, z lewej wycięcie na filar Wyposażenie i funkcje: Moc 2000W, termostat z pokrętką regulacji temperatury w zakresie 30-90°C	1	2840	750	850		230
28	Lampa grzewcza. Wyposażenie i funkcje: Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw, długość przewodu: 30-150 cm., wyłącznik umieszczony na górze lampy, bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia. Kolor miedziany.	4	śr.157			0,25	230
29	Kostkarka Wyposażenie i funkcje: Chłodzenie wodą, wytwarzanie lodu metodą natryskową, regulacja wielkości kostek, zintegrowany pojemnik na zapas kostek, końcówki do wpływu i wypływu wody	1	340	480	605	0,36	230
30	Kruszarka do lodu Wyposażenie i funkcje: Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej, pojemność kielicha 3l, prędkość noża (minimum) 850 obrotów /min. obudowa silnika z aluminium, zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik, współczynnik szczelności IPX1	1				0,2	230
31	Blender Wyposażenie i funkcje: Regulacja obrotów (mechaniczna – Płynna), praca pulsacyjna, pojemność kielicha z miarką 1,25l., 4-strefowe ostrza ze stali szlachetnej, system zabezpieczający przed przypadkowym włączeniem	1				0,45	230

32	Wyciskarka do cytrusów Wyposażenie i funkcje: 2 wymienne końcówki wyciskające, podstawa z anodowanego aluminium, misa i sitko wykonane z poliwęglanu, prędkość do 900obr./min., 2 końcówki wyciskające w komplecie, średnica otworu wsadowego 135mm.	1				0,18	230
33	Zamrażarka podblatowa 200l. Wyposażenie i funkcje: Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej, chłodzenie statyczne, tylna ściana i dół zmywarki z blachy ocynkowanej, wewnątrz z tworzywa ABS, izolacja wewnętrzna z C5H10 grubości 50mm., cyfrowy termostat, regulowane półki, o nośności do 30kg., półki „stałe” zawierające system chłodniczy do 25kg., + dodatkowa półka na dnie zamrażarki, klasa klimatyczna 4, zakres chłodzenia od -18 do -23°C samozamykające się drzwi z zamkiem na klucz, sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury (zadanej i rzeczywistej)	1	655	598	838	0,11	230
34	Płyta grillowa gładko-ryflowana chromowana, nastawna, gazowa	1	400	730	250	14 (moc gazu)	
35	Podstawa chłodnicza pod urządzenia, 2x2 szuflady	1	1200	700	600	0,50	230

Stal nierdzewna użyta jako komponent w tych urządzeniach musi być najwyższej jakości i posiadać certyfikat **PN OH18N9/AISI304/1.4301** oraz **EN ISO 3834-2:2005**, produkty te muszą posiadać świadectwo **Państwowego Zakładu Higieny**.

Zamawiający wymaga montażu sprzętu zgodnie z załączonymi projektami.